

MAESTRÍA

MAESTRÍA INTERNACIONAL EN MAESTRO ARTESANO
CORTADOR DE JAMÓN



LDAS054

- DIPLOMA ACREDITADO POR APOSTILLA DE LA HAYA -



DESTINATARIOS

Esta Maestría está dirigida a empresarios, directivos, emprendedores, trabajadores, estudiantes y cualquier persona que pretenda adquirir los conocimientos necesarios en artesano cortador de jamón.

Permite conocer la fabricación de embutidos y jamones, los tipos de cerdos, la crianza y alimentación de los cerdos, la elaboración de jamón ibérico, las denominaciones de origen, los alérgenos alimentarios, la prevención de los riesgos laborales, la manipulación de cargas y el experto en corte de jamón, entre otros conceptos relacionados con la temática del curso aquí expuesto. Además, al finalizar cada unidad didáctica, el/la alumno/a dispondrá de ejercicios de autoevaluación que le permitirán valorar los conocimientos adquiridos en cada uno de los temas estudiados y que ellos mismos podrán corregir a través del solucionario que encontrará al finalizar el estudio.

El alumno recibirá acceso a un curso inicial donde encontrará información sobre la metodología de aprendizaje, la titulación que recibirá, el funcionamiento del Campus Virtual, qué hacer una vez el alumno haya finalizado e información sobre Grupo Esneca Formación. Además, el alumno dispondrá de un servicio de **clases en directo**.

FICHA TÉCNICA

CARGA HORARIA
300H 

MODALIDAD
ONLINE 
*La modalidad incluye módulos con clases en directo

CURSO INICIAL
ONLINE 

TUTORIAS
PERSONALIZADAS 

IDIOMA
ESPAÑOL 

DURACION
HASTA UN AÑO 
*Prorrogable

IMPORTE

VALOR ORIGINAL: 2976 \$

VALOR ACTUAL: 744 \$

*Importe expresado en Dólares Americanos

CERTIFICACIÓN OBTENIDA

Una vez finalizados los estudios y superadas las pruebas de evaluación, el alumno recibirá un diploma que certifica el “**MAESTRO ARTESANO CORTADOR DE JAMÓN**”, de la ESCUELA EUROPEA DES ARTS.

Los diplomas llevan el sello de Notario Europeo que da fe de la validez, contenidos y autenticidad del título a nivel nacional e internacional. Además, dispone del reconocimiento Cum Laude. Este distintivo lo otorga Emagister a los centros educativos y escuelas de negocios, que hayan recibido la mejor valoración de los servicios formativos prestados por los estudiantes.

Los diplomas llevan la Apostilla de la Haya, mediante la que se reconoce y garantiza la autenticidad y validez del Diploma en cualquier país firmante del convenio.

CONTENIDO FORMATIVO

PARTE 1

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MAESTRO CORTADOR DE JAMÓN

1. Historia de la Fabricación de Embutidos y Jamones.
2. Crisis del Cerdo Ibérico Hoy Día
3. Futuro del Ibérico en Extensivo
4. Tipos de Cerdos Destinados a la Elaboración de Jamón, el Cerdo Ibérico.I
5. Tipos de Cerdos Destinados a la Elaboración de Jamón, el Cerdo Ibérico.II
6. Tipos de Cerdos Destinados a la Elaboración de Jamón, el Cerdo Ibérico.III
7. Tipos de Cerdos Destinados a la Elaboración de Jamón, el Cerdo Ibérico.IV
8. Tipos de Cerdos Destinados a la Elaboración de Jamón.V
9. Tipos de Cerdos Destinados a la Elaboración de Jamón.VI
10. Crianza y Alimentación del Cerdo Ibérico, Despice,
11. Crianza y Alimentación del Cerdo Ibérico.I
12. Crianza y Alimentación del Cerdo Ibérico.II
13. Influencia de la alimentación en el jamón ibérico.I
14. Influencia de la alimentación en el jamón ibérico.II
15. Cómo se Elabora un Jamón Ibérico.I
16. Cómo se Elabora un Jamón de Cerdo Ibérico Puro.II
17. Cómo se Elabora un Jamón de Cerdo Ibérico Puro.III
18. Normativa que Afecta al Cerdo Ibérico en España
19. Denominaciones de Origen y Siss de Calidad Diferenciada
20. Situación en España. Principales Denominaciones de Origen.I
21. Situación en España. Principales Denominaciones de Origen.II
22. Denominaciones de Origen en España.I
23. Denominaciones de Origen en España.II
24. Denominaciones de Origen en España.III
25. Denominaciones de Origen en España.IV
26. Denominaciones de Origen en España.V
27. Denominaciones de Origen en España.VI
28. Denominaciones de Origen en España.VII
29. Denominaciones de Origen en España.VIII
30. Denominaciones de Origen en España.IX
31. Como se Elabora un Jamón Ibérico en la Bodega.I
32. Como se Elabora un Jamón Ibérico en la Bodega.II
33. Producción de Jamones y Paletas de Cerdo Ibérico
34. Cómo Elegir un Buen Jamón, Identificación de las Etiquetas.I
35. Cómo Elegir un Buen Jamón, Identificación de las Etiquetas.II
36. Alteraciones más Comunes que Pueden Producirse en las Patas y Paletillas
37. Consejos de Seguridad antes de la Práctica.I
38. Consejos de Seguridad antes de la Práctica.II
39. Partes Comestibles y No Comestibles de la Pieza

PARTE 2

UNIDAD DIDÁCTICA 1. TEMARIO GENERAL

1. Introducción.
2. Conceptos generales de trabajo.
3. Conceptos sobre salud y condiciones de trabajo.
4. Evaluación de las condiciones de trabajo.
5. Vigilancia de la salud.
6. Gestión de accidentes de trabajo.
7. Precauciones generales.
8. Qué hacer.
9. Primeros auxilios maniobra de Heimlich.
10. Primeros auxilios quemaduras.
11. Primeros auxilios RCP.
12. Lugares de trabajo.
13. Máquinas y herramientas.
14. Trabajos en altura.
15. Riesgo eléctrico.
16. Señalización de seguridad.
17. Equipos de protección individual.
18. Planes de emergencia y evacuación.
19. Incendios uso de extintores.
20. Conceptos básicos sobre la Ley PRL.
21. Ley 31-1995 de Prevención de Riesgos Laborales.
22. R.D 39-1997 Reglamento de servicios de prevención.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TEMARIO ESPECÍFICO SECTOR DE LA HOSTELERÍA

1. Prevención de Riesgos Laborales en Hostelería. Manipulación de Cargas
2. Prevención de Riesgos Laborales en Hostelería. Las caídas
3. Prevención de Riesgos Laborales en Hostelería. Atrapamientos y Quemaduras
4. Prevención de Riesgos Laborales en Hostelería. Exposición y contacto con sustancias peligrosas
5. Prevención de Riesgos Laborales en Hostelería. Golpes y Cortes

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LEGISLACIÓN GENERAL

1. Ley de Prevención de Riesgos Laborales
2. Manual del alumno - Curso PRL

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MANUALES Y LEGISLACIÓN ESPECÍFICA SECTOR HOSTELERÍA

1. Guía de buenas prácticas en Prevención de Riesgos Laborales en el Sector de la Hostelería. Junta de Castilla y León
2. Guía de Buenas Prácticas en Prevención de Riesgos Laborales en el Sector de la Hostelería. Asociación de Empresarios
3. Manual de Prevención de Riesgos laborales en el Sector de la Hostelería. Comunidad Autónoma Murcia

PARTE 3

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ALÉRGENOS ALIMENTARIOS

1. Alérgenos
2. Síntomas y diagnóstico
3. Intolerancias alimentarias
4. Enfermedad celiaca
5. Tratamiento de alergias e intolerancias
6. Alérgenos alimentarios
7. Cereales
8. Alergia a las proteínas
9. Alergia e intolerancia al huevo
10. Pescados
11. Marisco
12. Cacahuetes
13. Apio, mostaza y sésamo
14. Sulfitos
15. Aspectos legislativos I
16. Aspectos legislativos II
17. Aspectos legislativos III
18. Reglamento UE 2011-I
19. Reglamento UE 2011-II
20. Reglamento UE 2011-III
21. Reglamento UE 2011-IV
22. Reglamento UE 2011- V
23. Manual nueva Normativa sobre alérgenos. Análisis Reglamento de la UE N° 1169/2011.
24. Reacciones de hipersensibilidad a los alimentos.
25. Guía Información sobre alérgenos en alimentos sin envasar. Comunidad de Madrid.
26. Guía Información sobre alérgenos y Etiquetado en alimentos envasados. Comunidad de Madrid.
27. Guía Información sobre alérgenos la restauración colectiva. Generalitat Catalunya.
28. REGLAMENTO (UE) N° 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO SOBRE INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR